

Havtorn is

1 dl havtornsaft
1 dl piskefløde
1 dl pasteuriserede æggeblommer
1 dl lys sirup
1 lime
½ tsk vaniljesukker

5 dl saft svarer til 1½ liter is



Klem bærrerne ned i en skål, de popper lidt så det sprøjter noget.
Jeg synes det fungerer bedst at holde hånden knyttet rundt om bærrerne.



Så skal saften sies så vi slipper for grene og kerner, sådan ser selve saften ud.



Pisk fløden til den tykner lidt, den skal ikke blive til flødeskum.



Tilsæt havtornsafte og bland det.



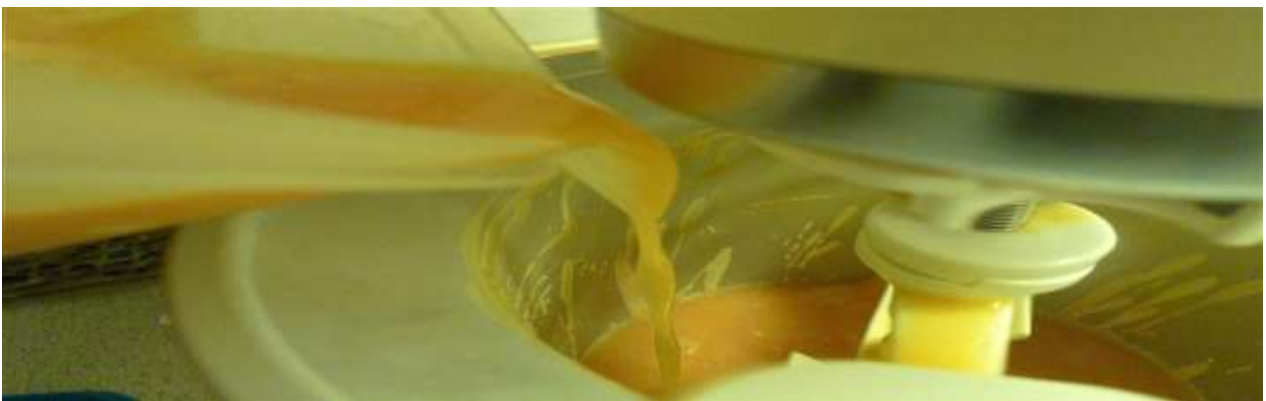
Tilsæt sirup og bland det.



Smag saften til med lime. Lime passer bedre end citron, den er lidt mere krydret, det komplementerer havtornens syrligt eksotiske smag.



Put blandingen i en beholder og lad den køle ned i køleskabet hvis du skal køre det på ismaskine. Ellers kan du lægge det i fryseren og røre rundt hver ½ time til det er stift.



Køres her på ismaskinen. Når konsistensen som softice kan isen lægges i en beholder og i fryseren til du skal spise det.

Kilde: Inspireret af Mad med Mikkel, ilvemad.dk

15.11.2011